mo se fa'mo le amandole/ & poi le mitti a-
bollire in bon brodo Et quando ti pareno
cotte mette cō esse vn pocho di petrosillo
& menta battuta facendogli bollir etiādio
de bona carne salata Et questa menestra vo-
le esser vnpocho verde ch par piu bella/
Et simelmente poi far ipeselli/ & ogni ale
leghume fresco/ Ma nocha ch nō uoleno
esser mōdati collacqua calda como le faui/
Ma lasciali pur cosi con quella sua scorza sottile.

Verzuse in quadragesim.

Er farne dece menestre/ Piglia vna libra
& meza damandole mondate ī acqua te-
pida/ & pistale molto bene como e/ dicto
di sopra mettendogli vn pocha dacqua fresca
per ch nō facciano olio/ Et piglia vna mol-
licha di pane biancho & mittila amoglio
ī bono agresto/ Et poi piglia le sopra dicte
amandole/ & la mollicha/ & del sucho da-
ranci/ & dellacqua rosa & di stempera
ī seme tucte queste cose/ agiungendoui
vna oncia de cinamomo/ & vna libra
di Zuccharo fino Et passa ogni cosa ī seme
pe lastamegna facendo questa cōpositione
gialla cō vn pocho di Zafrano/ Poi la mit-
terai a bollire ī vna pignatta di scosta dal
focho/ Et guarda nō piglie fume volcādo-
la spesso colcocchiaro/ Et vole bollir vna x
octoua dora uel circha.

Brancomangiare in quadragesima.

Er farne dece menestre/ Pigliarai vna libra
& meza damandole mondate & pista molto
bene como e dicto di sopra/ & habi vna mol-
licha di pane biancho mollata ī brodo biā-
cho di peselli/ Et nō hauendo piselli poi sop-
plir cō altro brodo/ facendo bollir ī lacqua
vn pane bianchissimo per spatio di meza
hora/ mettendo amoglio la dicta mollicha
in questo brodo/ Poi habi qualch bon pesce
di mar/ ò bon luccio dacqua dolce cotto al-
lesso/ Et de la polpa loro piu soda & piu biā-
cha ne prenderai meza libra/ & pistala mōto
bene con le amandole & mollicha/ & con
vn pocho di brodo/ & del sucho daranci/ &
non hauendoni sopplirai cō vn pocho dagresto
agiungendoui dellacqua rosata/ & meza x
libra di zenzeuero mondo/ cō otto oncie
di zuccharo/ Et queste cose tutte stēperate
in seme passate per lastamegna le metterai
accocer in vna pignatta per vna octaua
dora discosta dal focho ch non piglie fume
& di continuo le menarai colcocchiaro.

Piselli in Quadragesim.

Oterai simelemente far lipeselli cō lacte de
amandole in tempo quatragesimale como
se dicto di sopra in questo capitolo del biā
cho magnar.

Herbe con latte damandole.

Abi le hēbe & falle bollir in prima vn pocho ī
lacqua/ laqual deue bollire quando glillemetti
Et poi le caua for/ & pomle sopra vna tauo-